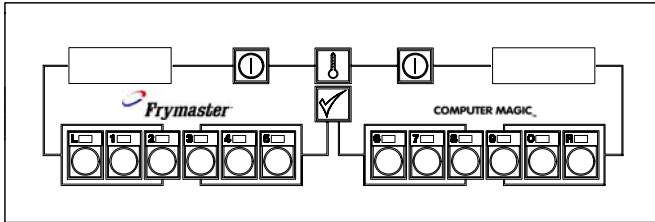
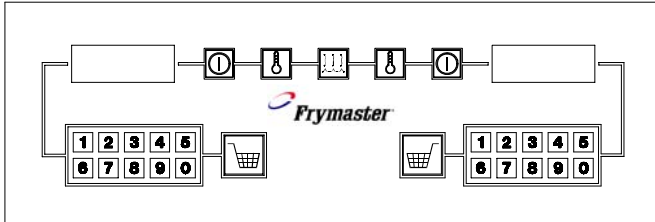
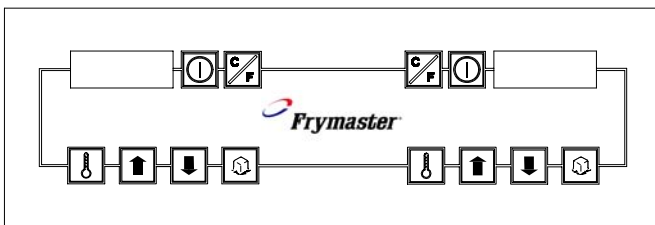
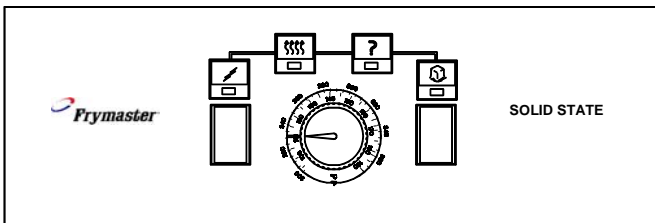
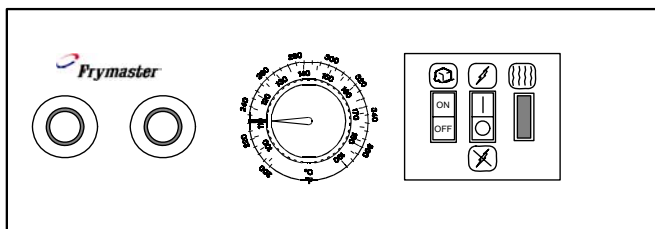
Controller delle friggitrici Frymaster

Manuale dell'operatore

Computer Magic III (CM III.5) - Pagina 1-1

Timer di sollevamento del cestello - Pagina 2-1

Controller digitale - Pagina 3-1

Controller a stato solido (analogico) - Pagina 4-1

Controller del termostato – Pagina 5-1

Frymaster, membro di Commercial Food Equipment Service Association, consiglia di affidarsi a tecnici con certificazione CFESA.

Italiano

Hotline assistenza 24 ore:
+1 800 551 8633

Prezzo $8,00
819-6225
NOVEMBRE 2004

AVVISO

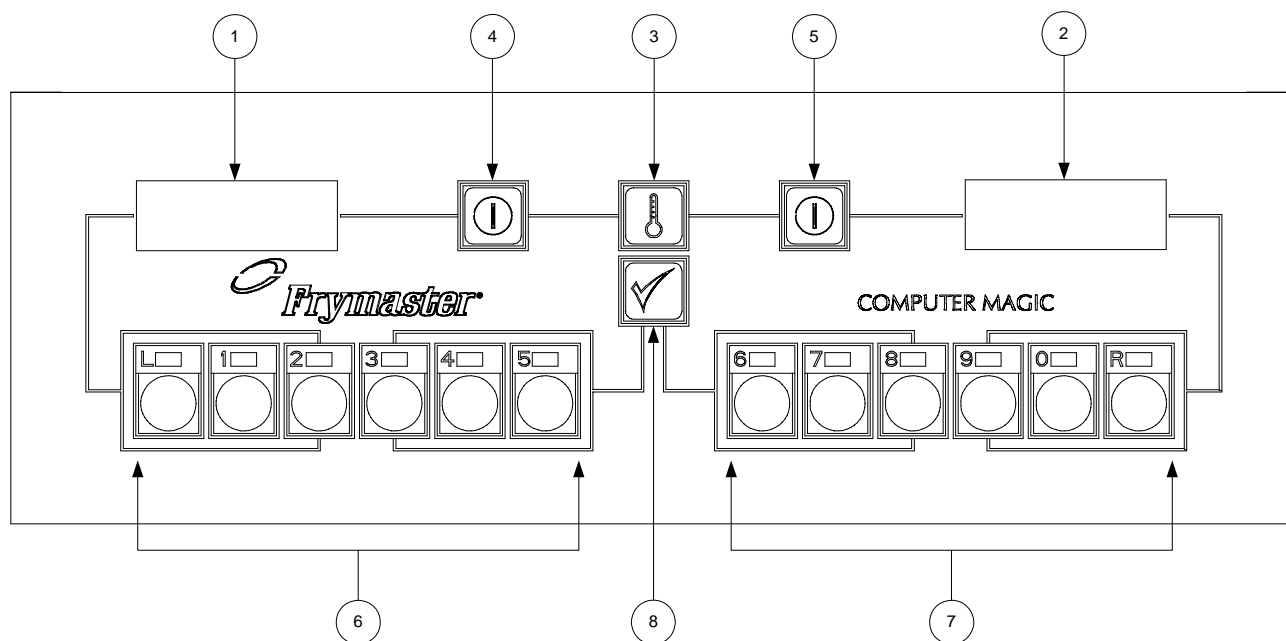
U.S.A.

Questo dispositivo è conforme alle Normative FCC Comma 15. Il funzionamento è soggetto alle due condizioni seguenti: 1) Questo dispositivo non deve causare interferenze dannose 2) Questo dispositivo deve essere in grado di accettare qualsiasi interferenza, incluse quelle che potrebbero causare un funzionamento indesiderato. Sebbene questo dispositivo rientri nella Classe A, soddisfa i limiti imposti dalla Classe B.

CANADA

Questa apparecchiatura digitale non eccede i limiti della Classe A o B relativi alle emissioni di disturbi radio secondo quanto stabilito dalle norme del Canadian Department of Communications.

Cet appareil numérique n'émet pas de bruits radioélectriques dépassant les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 édictée par le Ministre des Communications du Canada.

CAPITOLO 1
ISTRUZIONI OPERATIVE E DI PROGRAMMAZIONE CM III

ARTICOLO	DESCRIZIONE
1	Display LED sinistro.
2	Display LED destro.
3	Interruttore di controllo temperatura e blocco programma.
4	Interruttore ON/OFF sinistro. (Nelle friggitrici a una bocca, l'uno o l'altro interruttore accende e spegne il controller.)
5	Interruttore ON/OFF destro. (Nelle friggitrici a una bocca, l'uno o l'altro interruttore accende e spegne il controller.)
6	Tasti di prodotto sinistri.
7	Tasti di prodotto destri.
8	Interruttore modalità Programma.

INTRODUZIONE

Il Computer Magic III (CM III) assicura una costante qualità del prodotto consentendo all'operatore di inserire parametri di cottura specifici per un massimo di 12 prodotti. Questi parametri rimangono memorizzati nella memoria del computer. Premendo un singolo tasto si dà avvio al ciclo di cottura mediante i parametri memorizzati, in modo tale che ogni lotto venga fritto allo stesso modo. Per le friggitrici dotate di sollevatori del cestello, il computer controlla anche il sollevamento e l'abbassamento del cestello. Altre funzioni comprendono il ciclo di scioglimento del grasso di cottura solido, una modalità di pulizia per la vasca e controlli dei tempi di ripristino automatici. Il computer può essere programmato per visualizzare le temperature in gradi Fahrenheit o Centigradi e il tempo rimanente nel ciclo di cottura o per visualizzare costantemente la temperatura di frittura.

NOTA: questo computer è configurato per la friggitrice su cui è installato (ossia a gas o elettrica a una bocca o a bocca divisa). Sebbene identici nell'aspetto, i computer configurati per l'uso su un tipo di friggitrice non sono direttamente intercambiabili con quelli configurati per l'uso su un altro tipo.

DEFINIZIONI

Tasti di prodotto: uno dei tasti sul pannello di controllo. È possibile programmare nel computer un punto prestabilito e fino a 12 serie di parametri di cottura (una serie per ciascun prodotto). I tasti vengono inoltre utilizzati per inserire i valori del punto prestabilito e dei parametri di cottura.

Punto prestabilito della vasca: Temperatura di frittura stabilita dall'operatore. Quando il computer è acceso, porta automaticamente l'olio o il grasso di cottura alla temperatura del punto prestabilito e lo mantiene a tale temperatura finché non viene spento.

Parametri di cottura: serie di variabili di cottura associate a un prodotto. sono *sensibilità*, *tempo di cottura*, *tempo di mescolatura e tempo di conservazione*.

Sensibilità: funzione incorporata che regola il tempo di cottura per compensare la caduta di temperatura di frittura quando il prodotto viene immerso nell'olio. I vari prodotti sono diversi in densità, dimensione di lotto e temperatura. I prodotti alimentari variano inoltre in termini di tempo di cottura. Un'impostazione appropriata della sensibilità assicura un'elevata qualità del prodotto. L'impostazione 0 è la sensibilità più bassa, la 9 la più alta (vedere il grafico a pagina 1-5).

Tempo di cottura: tempo stabilito dall'operatore per la cottura di un prodotto.

Tempo di rimescolatura: tempo stabilito dall'operatore durante il ciclo di frittura quando il prodotto deve essere rimescolato.

Tempo di conservazione: tempo stabilito dall'operatore per il quale il prodotto può essere conservato prima di essere servito.

ISTRUZIONI OPERATIVE DEL COMPUTER

Accendere il computer premendo indifferentemente uno dei due interruttori ON/OFF. **NOTA**: una cifra decimale tra le cifre 1 e 2 nel display LED indica che l'unità si sta riscaldando.

1. Si visualizza una delle seguenti diciture:

   a. CYCL, che indica che la friggitrice funziona in modalità di ciclo di scioglimento. L'unità rimane in questa modalità finché la temperatura dell'olio o del grasso di cottura non raggiunge 82°C oppure se la modalità viene annullata dall'operatore.

   b. HI, che indica che la temperatura della vasca è di 12ºC superiore al punto prestabilito. Non è richiesta alcuna operazione; il controller lascerà raffreddare l'olio fino al punto prestabilito prima di accendere i bruciatori o dare energia agli elementi.

   c. Lo, che indica che la temperatura della vasca è di 12ºC inferiore al punto prestabilito. Non è richiesta alcuna operazione; il controller alzerà la temperatura dell'olio fino al punto prestabilito.

   d. ----, che indica che la temperatura della vasca rientra nell'intervallo di cottura. **NOTA**: per ottenere i migliori risultati, non eseguire la cottura a meno che il display non indichi ---- .

e. HELP, che indica un problema di riscaldamento. Spegnere l'unità e chiamare l'hotline Frymaster.

f. HOT, che indica che la temperatura della vasca è superiore a 210ºC. ***Se appare questo sul display, spegnere immediatamente la friggitrice*!** **NOTA:** nei computer utilizzati nell'Unione Europea (quelli con il marchio CE), la temperatura è di 202°C.

g. Prob, che indica che il computer ha rilevato un problema nei circuiti di misurazione e controllo della temperatura. Spegnere la friggitrice e contattare il servizio di assistenza autorizzato.

2. Se sul display appare ---- , premere un interruttore di prodotto per iniziare il ciclo di cottura.

   a. Il display indicherà il tempo di cottura programmato e inizierà il conto alla rovescia. Sulle friggitrici dotate di sollevatori del cestello, il cestello del prodotto verrà abbassato nella vasca.

   b. Se è programmato il tempo di rimescolatura, verrà emesso un allarme acustico all'ora specificata e il display visualizzerà SH#, dove "#" sarà il numero del tasto. L'allarme suonerà per 3 secondi dopodiché viene cancellato. Se non è stato programmato alcun tempo di rimescolatura, la dicitura sh# non apparirà sul display durante il ciclo di cottura.

   c. Al termine del ciclo di cottura, viene emesso un allarme acustico, viene visualizzata la dicitura COOC e la spia del tasto di prodotto associato lampeggia. Per cancellare l'allarme di cottura, premere il tasto lampeggiante. Sulle friggitrici dotate di sollevatori del cestello, il cestello del prodotto verrà sollevato dalla vasca.

   d. A questo punto, viene visualizzato il tempo di conservazione (se programmato maggiore di zero), e avrà inizio il conto alla rovescia. Quando il conto alla rovescia raggiunge lo zero, sul display appare HD# (dove # è il numero del tasto) e viene emesso un allarme acustico. L'allarme di conservazione viene cancellato premendo l'interruttore di programmazione ✔. **NOTA**: se il display è in uso, il conto alla rovescia del tempo di conservazione non viene indicato.

3. Per controllare in qualsiasi momento la temperatura della vasca, premere una volta il tasto di controllo della temperatura 🌡. Per controllare il punto prestabilito, premere l'interruttore due volte. Se si sospetta che la temperatura non sia corretta, controllare la temperatura della vasca con un termometro o pirometro per verificare che le letture del computer siano ragionevolmente vicine a quelle della misura effettuata. In caso negativo, rivolgersi al centro di servizio autorizzato per assistenza.

4. Sulle friggitrici a una bocca, durante i periodi di inattività dovrebbe apparire ---- su entrambi i display. Sulle friggitrici a bocca divisa, dovrebbe apparire ---- solo sul display del lato che risulta acceso. In caso contrario, controllare temperatura e punto preimpostato effettivi.

⚠ ATTENZIONE

I circuiti elettronici del possono essere influenzati negativamente dalle fluttuazioni di corrente e tempeste elettriche. Nel caso il computer non funzioni o la programmazione non risulti corretta per alcuna evidente ragione, deve essere ripristinato scollegandolo, quindi ricollegandolo. In questo modo è possibile evitare la richiesta di intervento tecnico.

ISTRUZIONI PER LA PROGRAMMAZIONE DEL COMPUTER

1. Entrare nella modalità di programmazione premendo l'interruttore Modalità programma ☑. Sul display sinistro appare la dicitura CodE. Se si entra in modalità di programmazione per errore, premere nuovamente l'interruttore per uscire da tale modalità. **NOTA**: se si entra in modalità di programmazione mentre il computer è in fase di cottura, sul display lampeggia la dicitura BUSY.

2. Premere i tasti 1, 6, 5 e 0 in quest'ordine. Se non si immette questo codice, la programmazione non viene accettata. Ciò serve a impedire che persone non autorizzate modifichino le istruzioni correnti.

3. Sul display sinistro appare **sp-**r (punto prestabilito). Qualsiasi punto prestabilito programmato in precedenza appare sul display destro. Per modificare il punto preimpostato, immettere la temperatura desiderata mediante i tasti numerici. Il punto preimpostato più alto programmabile è 191ºC. Premere l'interruttore Modalità programma ☑ per bloccarlo nel nuovo punto preimpostato (o in quello precedente, se non è stato modificato).

   NOTA: sulle friggitrici a bocca divisa, **sp-**R indica il punto prestabilito della vasca destra. Dopo che è stato programmato il punto prestabilito, **sp-L** (punto prestabilito della vasca sinistra) appare sul display sinistro. Immettere il punto prestabilito della vasca sinistra nello stesso modo di quello della vasca destra.

4. Sul display sinistro appare **selp** (Seleziona prodotto). Premere il tasto di prodotto da programmare (o premere 🌡 per tornare alla modalità di funzionamento normale). Nelle friggitrici a una bocca, può essere utilizzato qualsiasi tasto, compreso L e R. Nelle friggitrici a bocca divisa, i tasti di prodotto L e 1-5 vengono utilizzati per la vasca sinistra e i tasti R e 6-0 per la vasca destra.

5. Sul display sinistro si visualizza **sens** (Sensibilità). Qualsiasi impostazione di sensibilità programmata in precedenza appare sul display destro. Per modificare l'impostazione di sensibilità, immettere il nuovo valore e premere ☑ per bloccarlo. Se l'impostazione non è stata cambiata, premendo ☑ si accetta il valore precedente. A pagina 1-5 è riportata una tabella che aiuta a scegliere l'impostazione di sensibilità. La tabella serve unicamente come guida e le impostazioni possono essere variate per adattarle alle varie esigente.

6. Sul display sinistro appare **cooc** (Tempo di cottura). Qualsiasi tempo di cottura programmato in precedenza appare sul display destro. Premendo ☑ si accetta il tempo di cottura corrente. Per modificare il tempo di cottura, immettere il nuovo valore mediante i tasti numerici. Premere ☑ per bloccare il nuovo valore.

7. Sul display sinistro appare **sh_** (Tempo di rimescolatura). Se il prodotto richiede rimescolatura durante il processo di cottura, impostare il numero di secondi di cottura prima della rimescolatura, mediante i tasti numerici.

   Immettendo "30", ad esempio, significa che il prodotto deve essere rimescolato dopo una cottura di 30 secondi. Al termine dei 30 secondi, viene emesso un allarme acustico e l'interruttore di prodotto lampeggia per 3 secondi. Se il prodotto non richiede rimescolatura, immettere "0". Il numero immesso appare sul display destro. Premere ☑ per bloccare il tempo programmato.

8. Sul display sinistro appare **hd_** (Tempo di conservazione). Impostare il tempo per il quale il prodotto può essere conservato prima di essere servito, qualsiasi valore compreso tra 13 secondi e 60 minuti. Se non si desidera utilizzare la funzione del tempo di conservazione, immettere 0. Premere ☑ per bloccare il valore.

9. Sul display sinistro appare **`selp`** (Seleziona prodotto). Se devono essere programmati più prodotti, tornare al Passo 5 e seguire tutte le istruzioni fino a questo punto, ripetendo le operazioni per ciascun prodotto.

10. Al termine della programmazione, bloccare l'intero programma premendo l'interruttore di controllo temperatura/blocco programma [🌡].

Impostazioni di sensibilità di vari prodotti

Prodotto	76° C	Impostazione sensibilità
ChickenPollo		
filetto di pollo, 35 g	3:25	5
filetto di pollo (surgelato), 110 g	4:20	5
tartine di pollo (surgelato), 140 g	6:15	5
pollo surgelato		5
pollo fresco, 9 pezzi		5
Patate		
patate fritte per contorno	3:43	5
patatine fritte normali, 1,27 cm	3:16	5
fiammiferi, 0,64 cm	1:50	5
fiammiferi, 1 cm	2:40	5
crocchette di patate	2:05	5
patate pasticciate	2:05	5
patatine caserecce	1:14	5
Frutti di mare		
tortine di granchio	4:00	3
tortine di vongole	4:00	3
pettini grandi	3:25	3
pettini piccoli	1:10	3
gamberetti (35 per 450 g)	2:15	3
gamberetti (40 ~ 75 per 450 g)	1:45	3
gamberetti (75 ~100 per 450 g)	1:10	3
merluzzo, 70 g	3:25	7
filetto di passera nera, 200 g	4:35	3
passera nera, intera 280-340 g	6:25	3
filetto di merluzzo, 100 g	4:35	7
pesce persico, 140 g	4:30	3
merluzzo, 200 g	6:25	7
vongole	2:00	3
ostriche	1:10	4
vongole (fresche)	0:35	4
vongole (surgelate)	0:45	4
Verdure		
ocra	4:30	4
melanzana	4:00	4
zucchine	3:00	4
funghi	3:45	4
anelli di cipolla (surgelati)	3:00	4
cavolfiore	1:45	4
Altro		
corn dog		4
tartine di pollo fritto	5:00	5

ANNULLAMENTO DEL CICLO DI SCIOGLIMENTO

⚠ **PERICOLO**
Non annullare mai la modalità di ciclo di scioglimento se si utilizza grasso di cottura solido.

Il ciclo di scioglimento è progettato per impedire scottature dovute al grasso di cottura e il surriscaldamento della vasca o degli elementi durante il graduale scioglimento dei blocchi di grasso di cottura. Il computer avvia automaticamente la friggitrice in modalità di scioglimento del grasso di cottura e visualizza CYCL durante tale operazione. Il computer rimane in questa modalità finché la temperatura dell'olio o del grasso di cottura non raggiunge 82°C oppure se la modalità viene annullata dall'operatore. Se non si utilizza grasso di cottura solido, è possibile annullare la funzione del ciclo di scioglimento.

Per annullare il ciclo di scioglimento su una friggitrice a una bocca, premere il tasto "R". Per annullarlo su una friggitrice a bocca divisa, premere il tasto “L” per la bocca sinistra e il tasto "R" per quella destra. La dicitura CYCL viene sostituita da Lo. Il punto decimale tra le cifre 1 e 2 si illumina, indicando che l'unità si sta riscaldando.

UTILIZZO DELLA FUNZIONE DI PULIZIA

⚠ **ATTENZIONE**
Prima di utilizzare questa funzione, accertarsi che la vasca sia piena di una miscela di acqua fredda e detergente.

1. Per programmare la vasca per la pulizia, premere l'interruttore Modalità programma ✔. Sul display sinistro appare CodE.

   NOTA: per le friggitrici a bocca divisa, utilizzare l'interruttore ON/OFF per la vasca sinistra e l'interruttore ON/OFF destro per quella destra. Entrambe le vasche non possono essere pulite contemporaneamente.

2. Premere i tasti di prodotto 1, 6, 5 e 3 in quest'ordine. Sul display destro appare **boil**. La temperatura viene automaticamente impostata a 91ºC. La friggitrice raggiungerà questa temperatura e vi rimarranno finché non viene premuto l'interruttore ON/OFF ⓘ, operazione che annulla la modalità di pulizia. Se si verifica traboccamento, spegnere immediatamente la friggitrice, lasciarla raffreddare, quindi entrare nuovamente nella modalità di pulizia per continuare il processo.

FUNZIONE DI CONTROLLO DEL TEMPO DI RIPRISTINO

Il controllo del ripristino e una misurazione del tempo trascorso necessario alla friggitrice per alzare la temperatura dell'olio di cottura da135°C a 163°C. Il computer controlla automaticamente il tempo di ripristino ogni volta che la temperatura della vasca scende al di sotto del punto di riferimento di 121ºC.

Per controllare il tempo di ripristino, premere l'interruttore Modalità programma ✔. Sul display sinistro appare la dicitura CodE. Premere i tasti 1, 6, 5 e 2 in quest'ordine. Il tempo di recupero appare su entrambi i display per 5 secondi. Sebbene molti fattori, tra cui la dimensione della vasca e l'entità della temperatura del prodotto posto nella vasca, influenzino il tempo di recupero, quest'ultimo deve essere compreso tra poco meno di 2 minuti e 30 secondi per le friggitrici a gas o 1 minuto e 40 secondi per quelle elettriche.

SELEZIONE DELLA MODALITÀ DI VISUALIZZAZIONE DEI GRADI FAHRENHEIT O CENTIGRADI

1. Il computer può visualizzare le temperature in gradi Fahrenheit o Centigradi. Per passare da una visualizzazione all'altra, premere l'interruttore Modalità programma ✔. Sul display sinistro appare CodE.

2. Immettere il numero di codice 1 6 5 8 sul tastierino numerico. Il computer cambierà la visualizzazione della temperatura da gradi Centigradi a Fahrenheit o viceversa.

3. Premere l'interruttore di controllo temperatura/blocco programma per visualizzare la temperatura nella modalità appena selezionata.

SELEZIONE DELLA MODALITÀ DI VISUALIZZAZIONE DELLA TEMPERATURA DELLA VASCA

1. Per visualizzare sempre la temperatura della vasca, premere l'interruttore Modalità programma ✔. Sul display sinistro appare la dicitura CodE.
2. Premere i tasti di prodotto 1, 6, 5 e L in quest'ordine. Il computer visualizzerà costantemente la temperatura della vasca. **NOTA**: durante il processo di cottura, il tempo di cottura non verrà visualizzato, ma la temporizzazione ha comunque luogo.

3. Per tornare alla visualizzazione del timer con conto alla rovescia, ripetere i passaggi 1 e 2.

CAPITOLO 2
ISTRUZIONI OPERATIVE DEL TIMER DI SOLLEVAMENTO DEL CESTELLO

ARTICOLO	DESCRIZIONE
1	Display LED – *Su friggitrici a una bocca*: visualizza il tempo di cottura del cestello sinistro. *Su friggitrici a bocca divisa*: visualizza il tempo di cottura del cestello sinistro o il punto prestabilito della vasca sinistra.
2	Display LED – *Su friggitrici a una bocca*: visualizza il tempo di cottura del cestello destro o il punto prestabilito della vasca. *Su friggitrici a bocca divisa*: visualizza il tempo di cottura del cestello destro o il punto prestabilito della vasca destra.
3	Interruttore di controllo della temperatura della vasca sinistra – *Su friggitrici a una bocca*: premerlo per passare dalla visualizzazione del tempo di cottura del lato destro a quella del punto prestabilito della friggitrice (visualizzato sul display destro). *Su friggitrici a bocca divisa:* premerlo per passare dalla visualizzazione del punto prestabilito del lato sinistro a quella del tempo di cottura.
4	Interruttore di controllo della temperatura della vasca destra – *Su friggitrici a una bocca*: premerlo per passare dalla visualizzazione del tempo di cottura del lato destro a quella del punto prestabilito della vasca. *Su friggitrici a bocca divisa*: premerlo per passare dalla visualizzazione del punto prestabilito del lato destro a quella del tempo di cottura.
5	Interruttore On/Off sinistro – *Su friggitrici a una bocca*: accende e spegne il controller. *Su friggitrici a bocca divisa*: accende e spegne la metà sinistra del controller per il solo controllo della vasca sinistra.
6	Interruttore On/Off destro – *Su friggitrici a una bocca*: accende e spegne il controller. *Su friggitrici a bocca divisa*: accende e spegne la metà destra del controller per il solo controllo della vasca destra.
7	Tastierino numerico sinistro – *Su friggitrici a una bocca*: utilizzato per immettere il tempo di cottura della vasca sinistra. *Su friggitrici a bocca divisa*: utilizzato per immettere il punto prestabilito e il tempo di cottura della vasca sinistra.
8	Tastierino numerico destro – *Su friggitrici a una bocca*: utilizzato per immettere il punto prestabilito della vasca e il tempo di cottura della vasca destra. *Su friggitrici a bocca divisa:* utilizzato per immettere il punto prestabilito e il tempo di cottura della vasca destra.
9	Interruttore di pulizia – Questo interruttore attiva la modalità di pulizia.
10	Interruttore di sollevamento del cestello sinistro – Questo interruttore avvia un ciclo di cottura per il sollevamento del cestello sinistro.
11	Interruttore di sollevamento del cestello destro – Questo interruttore avvia un ciclo di cottura per il sollevamento del cestello destro.

INTRODUZIONE

Il timer di sollevamento del cestello consente all'operatore di specificare un punto prestabilito della vasca, assegnare tempi di cottura diversi per entrambi i sollevatori dei cestelli destro e sinistro e controllare in modo indipendente il funzionamento degli stessi. L'operatore può inoltre scegliere la visualizzazione di un tempo di cottura o di un punto preimpostato costante. Il timer non visualizzerà l'effettivo punto prestabilito della vasca.

Il timer seleziona automaticamente i valori in gradi Fahrenheit o Centigradi. Quando si immette il punto prestabilito della vasca, i valori inferiori a 191 sono considerati temperature in gradi Centigradi. Qualsiasi valore superiore a 190 è considerato una temperatura in gradi Fahrenheit.

L'operator può passare dalla visualizzazione del tempo di cottura a quella del punto prestabilito premendo

Il timer memorizza le impostazioni del tempo e della temperatura correnti quando l'unità viene spenta con gli interruttori ON/OFF. Nel caso di guasto dell'alimentazione o se l'interruttore di circuito viene spento, le impostazioni di tempo e temperatura devono essere ricontrollate per la precisione. **NOTA:** gli interruttori ON/OFF **NON** controllano l'alimentatore CA della friggitrice, servono esclusivamente ad accendere o spegnere il controller.

Il timer ha tre messaggi di errore sul display:

`HELP`, che indica un problema di riscaldamento. Spegnere l'unità e chiamare l'hotline Frymaster.

`HOT`, che indica che la temperatura della vasca è superiore a 196°C. Se appare questo sul display, spegnere immediatamente la friggitrice.

Prob, che indica un problema nel circuito di misurazione e di controllo della temperatura. Spegnere la friggitrice e contattare il servizio di assistenza autorizzato.

NOTA: questo controller è configurato per la friggitrice su cui è installato (ossia a gas o elettrica a una bocca o a bocca divisa). Sebbene identici nell'aspetto, i computer configurati per l'uso su un tipo di friggitrice non sono direttamente intercambiabili con quelli configurati per l'uso su un altro tipo.

DEFINIZIONI

Tastierino numerico: uno dei gruppi di tasti numerati sul pannello di controllo. I tasti vengono utilizzati per immettere il punto prestabilito della vasca e per specificare un tempo di cottura per ciascun sollevatore del cestello.

Punto prestabilito della vasca: Temperatura di frittura stabilita dall'operatore. Quando il controller è acceso, porta automaticamente l'olio o il grasso di cottura alla temperatura del punto prestabilito e lo mantiene a tale temperatura finché non viene spento.

Tempo di cottura: tempo stabilito dall'operatore per la cottura di un prodotto.

Tasto di sollevamento del cestello: premendo uno di questi tasti si avvia un ciclo di cottura e si abbassa il relativo cestello associato nella vasca. Al termine del tempo di cottura specificato, il cestello viene sollevato dalla vasca.

ISTRUZIONI OPERATIVE DEL TIMER

1. Accendere il timer.

   Sulle unità a una bocca: premere l'uno o l'altro interruttore ON/OFF. Il tempo di cottura del cestello sinistro appare sul display LED sinistro e il tempo di cottura del cestello destro o il punto prestabilito appare sul display LED destro. Per passare dalla visualizzazione del punto prestabilito a quella del tempo di cottura sul display destro, premere l'uno o l'altro interruttore di controllo della temperatura.

   Su unità a bocca divisa: premere l'interruttore ON/OFF sinistro per la vasca sinistra e quello destro per la vasca destra. Il tempo di cottura del cestello sinistro o il punto prestabilito della vasca sinistra appare sul display LED sinistro. Il tempo di cottura del cestello destro o il punto prestabilito della vasca destra appare sul display LED destro. Per commutare l'uno o l'altro display tra la visualizzazione del punto prestabilito e il tempo di cottura, premere l'interruttore di controllo della temperatura corrispondente.

2. Regolazione del punto prestabilito. (**NOTA:** quando si immettono temperature in gradi Centigradi il valore visualizzato potrebbe diminuire di un grado subito dopo averlo immesso. È un fatto normale dovuto al processo interno di conversione da gradi Fahrenheit a gradi Centigradi).

   Sulle unità a una bocca: se è visualizzato il tempo di cottura, premere l'uno o l'altro interruttore di controllo della temperatura per passare alla visualizzazione del punto prestabilito. L'ultimo punto prestabilito immesso verrà visualizzato sul display LED destro. Per cambiare il punto prestabilito, immettere una nuova temperatura con il tastierino numerico destro. Premere l'uno o l'altro interruttore di controllo della temperatura per tornare alla visualizzazione del tempo di cottura. Se non occorre cambiare il punto prestabilito, tornare alla visualizzazione del tempo di cottura premendo l'uno o l'altro interruttore di controllo della temperatura.

   Su unità a bocca divisa: se sono visualizzati i tempi di cottura, passare alla visualizzazione del punto prestabilito premendo l'interruttore di controllo della temperatura corrispondente. L'ultimo punto prestabilito immesso verrà visualizzato sulle finestre del LED. Per cambiare il punto prestabilito, immettere una nuova temperatura con il tastierino numerico corrispondente. Premere l'interruttore di controllo della temperatura corrispondente per tornare alla visualizzazione del tempo di cottura. Se non occorre cambiare il punto prestabilito, tornare alla visualizzazione del tempo di cottura premendo l'interruttore di controllo della temperatura corrispondente.

3. Immissione dei tempi di cottura.

   Il timer di sollevamento del cestello temporizzerà il ciclo di cottura per il tempo visualizzato sui display LED destro e sinistro. Per cambiare il tempo sul **timer sinistro** – immettere un nuovo tempo con il tastierino numerico **sinistro**. Per cambiare il tempo sul **timer destro** – immettere un nuovo tempo con il tastierino numerico **destro**.

4. Avviamento di un ciclo di cottura.

   Premere l'interruttore di sollevamento del cestello sinistro oppure l'interruttore di sollevamento del cestello destro per avviare un ciclo di cottura temporizzato. Il tempo corrispondente visualizzato inizierà il conto alla rovescia. Allo scadere, il sollevatore solleva il cestello dall'olio/grasso di cottura. Viene emesso un allarme acustico per avvisare l'operatore che la cottura è completata e sul display viene visualizzato COOC. Premere l'interruttore di sollevamento del cestello corrispondente per annullare l'allarme e reimpostare il timer.

   NOTA: se si preme un interruttore di sollevamento del cestello durante un ciclo di cottura, il ciclo viene annullato e il cestello viene sollevato dalla vasca.

ANNULLAMENTO DEL CICLO DI SCIOGLIMENTO

⚠ PERICOLO
Non annullare mai la modalità di ciclo di scioglimento se si utilizza grasso di cottura solido.

Il ciclo di scioglimento è progettato per impedire scottature dovute al grasso di cottura e il surriscaldamento della vasca o degli elementi durante il graduale scioglimento dei blocchi di grasso di cottura. Il timer avvia automaticamente la friggitrice in questa modalità finché la temperatura dell'olio o del grasso di cottura non raggiunge 82°C oppure se la modalità viene annullata dall'operatore. Se **NON** si utilizza grasso di cottura solido, è possibile annullare la funzione del ciclo di scioglimento.

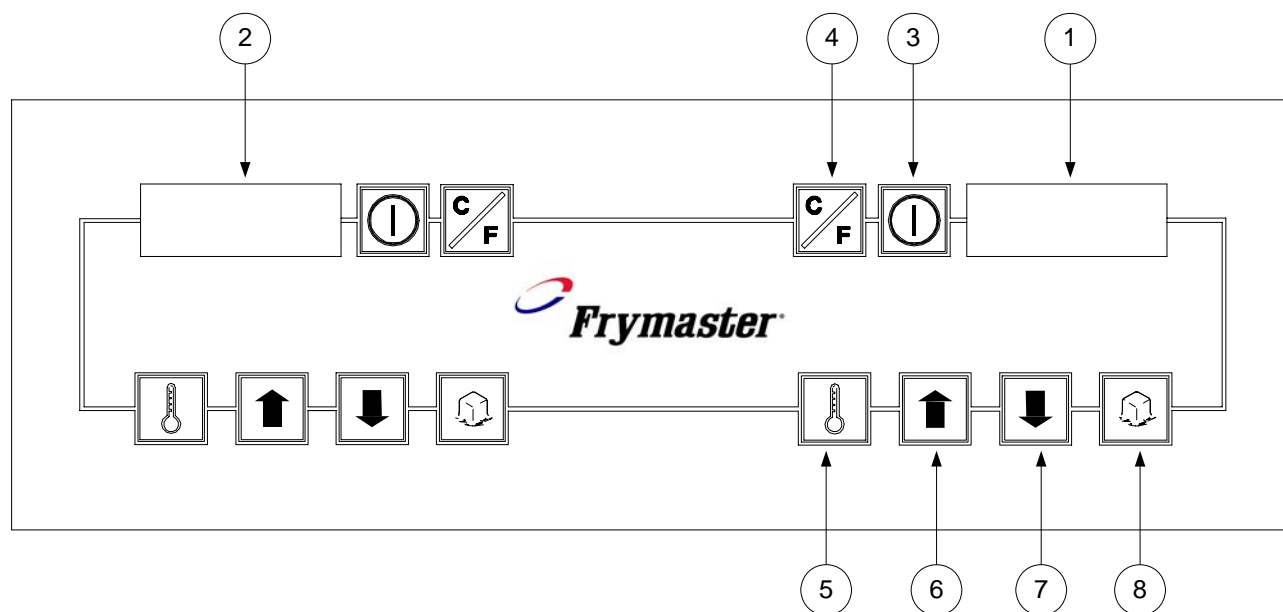
Per annullare il ciclo di scioglimento su un'unità a una bocca, premere l'interruttore di sollevamento del cestello destro. Su un'unità a bocca divisa, premere l'interruttore di sollevamento del cestello sinistro per annullare la vasca sinistra o l'interruttore di sollevamento del cestello destro per annullare la vasca destra.

UTILIZZO DELLA FUNZIONE DI PULIZIA

Premere l'interruttore di modalità di pulizia per reimpostare il timer a 91°C.

Su unità a una bocca, il controller manterrà la temperatura della vasca a 91°C finché l'uno o l'altro interruttore ON/OFF non viene premuto per spegnere il controller.

Su unità a bocca divisa, il controller manterrà le temperature di entrambe le vasche a 91°C finché le vasche non vengono spente. Per spegnere la vasca sinistra, premere l'interruttore ON/OFF sinistro. Per spegnere la vasca destra, premere l'interruttore ON/OFF destro.

CAPITOLO 3
ISTRUZIONI OPERATIVE DEL CONTROLLER DIGITALE

ARTICOLO	DESCRIZIONE
1	Display illuminato – Display LED della friggitrice a una bocca o del lato destro della friggitrice a bocca divisa.
2	Display illuminato – Display LED per il lato sinistro della friggitrice a bocca divisa.
3	Interruttore On/Off – L'uno o l'altro interruttore controlla un'unità a una bocca; su unità a bocca divisa, ciascun interruttore controlla la vasca del rispettivo lato.
4	Interruttore C/F – Commuta il display tra gradi Fahrenheit e Centigradi su friggitrice a una bocca o il lato destro di una friggitrice a bocca divisa.
5	Interruttore visualizzazione temperatura/punto prestabilito – Commuta il display tra la temperatura della vasca e la temperatura del punto prestabilito su friggitrice a una bocca o il lato destro di una friggitrice a bocca divisa.
6	Freccia Su – Alza la temperatura del punto prestabilito su friggitrice a una bocca o sul lato destro di una friggitrice a bocca divisa.
7	Freccia Giù – Abbassa la temperatura del punto prestabilito su friggitrice a una bocca o sul lato destro di una friggitrice a bocca divisa.
8	Interruttore di annullamento del ciclo di scioglimento – Annulla la modalità del ciclo di scioglimento di un'unità a una bocca o del lato destro di un'unità a bocca divisa.

INTRODUZIONE

Il controller digitale consente all'operatore di programmare il punto prestabilito della vasca e di commutare la visualizzazione tra temperatura della vasca e punto prestabilito programmato. Il punto prestabilito è una temperatura della vasca stabilita dall'operatore. Quando il controller è acceso, porta automaticamente l'olio o il grasso di cottura alla temperatura del punto prestabilito e lo mantiene a tale temperatura finché non viene spento. Le unità prodotte per l'esportazione nei paesi CE visualizza la temperatura della vasca per impostazione predefinita. Le unità prodotte per altri paesi diversi da quelli CE visualizza il punto prestabilito per impostazione predefinita. Questo controller presenta inoltre un interruttore programmabile di annullamento del ciclo di scioglimento e un interruttore per passare dalla visualizzazione della temperatura in gradi Fahrenheit a quella in gradi Centigradi.

NOTA: sui controller per unità a una bocca, funzionano soltanto i controlli sul lato destro, tranne gli interruttori ON/OFF operativi su entrambi i lati dell'unità.

Il controller ha tre messaggi di errore sul display:

HELP, che indica un problema di riscaldamento. Spegnere l'unità e chiamare l'hotline Frymaster.

HOT e l'effettiva temperatura della vasca, che indicano che la temperatura del grasso di cottura è superiore a 202°C [o 210°C per le unità CE]. Se appare questo sul display, spegnere immediatamente la friggitrice e rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato

Prob, che indica che il controller ha rilevato un problema nei circuiti di misurazione e controllo della temperatura. Spegnere la friggitrice e contattare il servizio di assistenza autorizzato.

NOTA: questo controller è configurato per la friggitrice su cui è installato (ossia a gas o elettrica a una bocca o a bocca divisa). Sebbene identici nell'aspetto, i controller configurati per l'uso su un tipo di friggitrice non sono direttamente intercambiabili con quelli configurati per l'uso su un altro tipo.

ISTRUZIONI OPERATIVE DEL CONTROLLER

1. Accendere il controller. Su unità a una bocca, premere l'uno o l'altro interruttore ON/OFF. Sulle unità a bocca divisa, premere l'interruttore ON/OFF sinistro per la vasca sinistra e quello destro per la vasca destra.

   Il numero di versione del software del controller viene visualizzato per quattro secondi, *nelle unità non CE*, sul display appare la temperatura del punto prestabilito. *Nelle unità CE*, sul display appare la temperatura della vasca – per visualizzare la temperatura del punto prestabilito, premere l'interruttore della temperatura della vasca in questione (nelle unità a bocca divisa, utilizzare l'interruttore destro).

   Sul display appare un punto decimale tra le prime due cifre, indicando che l'unità si sta riscaldando. Quando la vasca ha raggiunto la temperatura del punto prestabilito, il punto decimale di indicazione del calore si spegne, indicando che la friggitrice è pronta per la cottura.

2. Se necessario regolare il punto prestabilito. Per alzare la temperatura del punto prestabilito, premere la freccia Su. Su unità a bocca divisa, utilizzare i controlli a sinistra per la vasca sinistra e quelli a destra per la vasca destra; su unità a una bocca, utilizzare i controlli a destra. Premere la freccia Giù per abbassare la temperatura del punto prestabilito.

   Inizialmente il display varierà a una velocità approssimativa di un grado al secondo. Se si tiene premuto il tasto freccia, dopo una variazione di circa 12°, la velocità di variazione aumenterà, consentendo di variare velocemente la temperatura del punto prestabilito.

SELEZIONE DELLA MODALITÀ DI VISUALIZZAZIONE FAHRENHEIT O CENTIGRADI

Per commutare la visualizzazione della temperatura da Fahrenheit a Centigradi, premere l'interruttore C/F destro. Il display cambierà da xxx°F a xxx°C, dove "xxx" è la temperatura della vasca o del punto prestabilito.

ANNULLAMENTO DEL CICLO DI SCIOGLIMENTO

⚠ PERICOLO **Non annullare mai la modalità di ciclo di scioglimento se si utilizza grasso di cottura solido.**

Il ciclo di scioglimento è progettato per impedire scottature dovute al grasso di cottura e il surriscaldamento della vasca o degli elementi durante il graduale scioglimento dei blocchi di grasso di cottura. Il controller avvia automaticamente la friggitrice in questa modalità finché la temperatura dell'olio o del grasso di cottura non raggiunge 82°C oppure se la modalità viene annullata dall'operatore. Se non si utilizza grasso di cottura solido, è possibile annullare la funzione del ciclo di scioglimento.

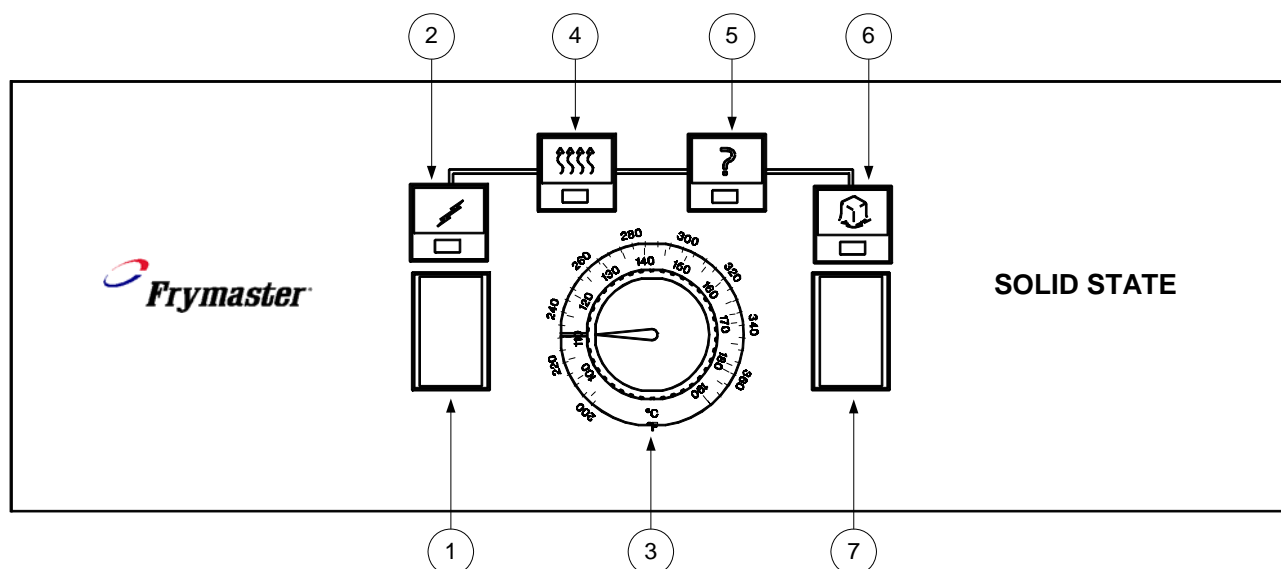
Per annullare il ciclo di scioglimento su un'unità a una bocca, premere l'interruttore di annullamento del ciclo di scioglimento destro . Sulle unità a bocca divisa, premere l'interruttore sinistro per la vasca sinistra e quello destro per la vasca destra.

ATTIVAZIONE O DISATTIVAZIONE DELL'INTERRUTTORE DI ANNULLAMENTO DEL CICLO DI SCIOGLIMENTO

Il controller può essere programmato per disattivare l'interruttore di annullamento del ciclo di scioglimento onde impedire l'annullamento accidentale del ciclo stesso.

1. Con il controller in modalità OFF, premere l'interruttore di annullamento del ciclo di scioglimento (per un'unità a bocca divisa, premere l'interruttore sinistro per la vasca sinistra e quello destro per la vasca destra; per un'unità a una bocca, premere l'interruttore destro). Il display visualizzerà "0", con il significato che il ciclo di scioglimento **può** essere ignorato o "1", con il significato che il ciclo di scioglimento **non può** essere ignorato.

2. Per modificare la configurazione di bypass, tenere premuto l'interruttore di annullamento del ciclo di scioglimento per cinque-sei secondi per commutare "0" in "1" o "1" in "0". Rilasciare l'interruttore quando il display mostra l'impostazione desiderata.

CAPITOLO 4
CONTROLLER A STATO SOLIDO (ANALOGICO)

ARTICOLO	DESCRIZIONE
1	Interruttore di alimentazione a bilanciere (ON/OFF) – Accende e spegne il controller.
2	Spia di accensione – Indica che il controller è accesso.
3	Manopola di controllo della temperatura – Utilizzata per impostare la temperatura di frittura desiderata.
4	Spia modalità di riscaldamento – Indica che l'unità si sta riscaldando.
5	Spia di indicazione di anomalia – Indica un malfunzionamento di un circuito di controllo della friggitrice o una condizione di surriscaldamento. Ripristinare spegnendo l'interruttore ON/OFF per 30 secondi, quindi riaccenderlo.
6	Spia del ciclo di scioglimento – Indica che l'unità è operativa nella modalità di ciclo di scioglimento. La friggitrice uscirà automaticamente dal ciclo di scioglimento quando la temperatura dell'unità raggiunge 82°C.
7	Interruttore di ciclo di scioglimento – Attiva e disattiva il ciclo di scioglimento.

INTRODUZIONE

Il controller a stato solido (spesso definito "controller analogico") consente all'operatore di regolare la temperatura della vasca per mezzo di una manopola e di una scala graduata sulla superficie del controller. Il controller comprende inoltre un interruttore di ciclo di scioglimento e una spia di indicazione di anomalia.

ISTRUZIONI OPERATIVE

1. Portare l'interruttore di alimentazione a bilanciere in posizione ON. La spia di accensione e della modalità di riscaldamento si illuminano entrambe.

2. Ruotare la manopola di controllo della temperatura alla temperatura di frittura desiderata.

3. ***Se si utilizza grasso di cottura solido***, portare l'interruttore di ciclo di scioglimento sulla posizione ON. Il ciclo di scioglimento è progettato per impedire scottature dovute al grasso di cottura e il surriscaldamento

della vasca o degli elementi durante il graduale scioglimento dei blocchi di grasso di cottura. Durante la modalità del ciclo di scioglimento, la friggitrice eseguirà un ciclo di accensioni e spegnimenti finché la temperatura della vasca non raggiunge 82°C oppure l'operatore non annulla tale ciclo.

⚠ PERICOLO
Non annullare mai la modalità di ciclo di scioglimento se si utilizza grasso di cottura solido.

Durante il ciclo di scioglimento, la spia della modalità di riscaldamento si accenderà e spegnerà alternativamente durante i cicli di accensione e spegnimento della friggitrice.

4. Quando la temperatura della vasca raggiunge 82°C o la modalità di ciclo di scioglimento viene annullata dall'operatore, la friggitrice passerà automaticamente alla modalità di riscaldamento per portare la temperatura della vasca a quella impostata sulla manopola di controllo e la manterrà a tale temperatura. Quando la friggitrice si sta riscaldando, la spia della modalità di riscaldamento si illumina. Quando la vasca raggiunge la temperatura impostata sulla manopola di controllo, la spia della modalità di riscaldamento si spegne, indicando che l'unità è pronta per la frittura.

SPIA DI INDICAZIONE DI ANOMALIA

Sulle friggitrici a gas dotate di accensione elettronica, la spia di indicazione di anomalia si accende in presenza di guasto dell'accensione. Per ripristinare il controller dopo un guasto dell'accensione, portare l'interruttore di alimentazione a bilanciere sulla posizione OFF per almeno 30 secondi, quindi riportarlo in posizione ON.

Per tutte le friggitrici, la spia di indicazione di anomalia si accenderà ogni volta che il controller rileva un problema con il circuito della sonda o del termostato di limite superiore.

CALIBRAZIONE DELLA MANOPOLA DI CONTROLLO

1. Portare la vasca alla *temperatura di frittura* secondo le procedure descritte in precedenza.

2. Inserire un termometro o pirometro nella vasca accanto alla sonda di rilevamento della temperatura.

3. Lasciare che la spia della modalità di riscaldamento esegua automaticamente un ciclo per tre volte per accertarsi che la temperatura dell'olio/grasso di cottura sia uniforme. Se necessario, mescolare, per far sì che tutto l'olio/grasso di cottura sul fondo della vasca sia sciolto.

4. Quando la spia della modalità di riscaldamento si accende per la quarta volta, la lettura del pirometro non deve differire di oltre 2°C rispetto all'impostazione della manopola di controllo della temperatura. In caso contrario, calibrare la manopola nel modo seguente:

   a. Allentare la vite di regolazione nella manopola di controllo della temperatura finché il cilindro esterno della stessa non ruoti sull'inserto all'interno della manopola.

   b. Ruotare il cilindro esterno della manopola finché la linea dell'indice sulla manopola non si allinea con il segno che corrisponde alla lettura del termometro o pirometro.

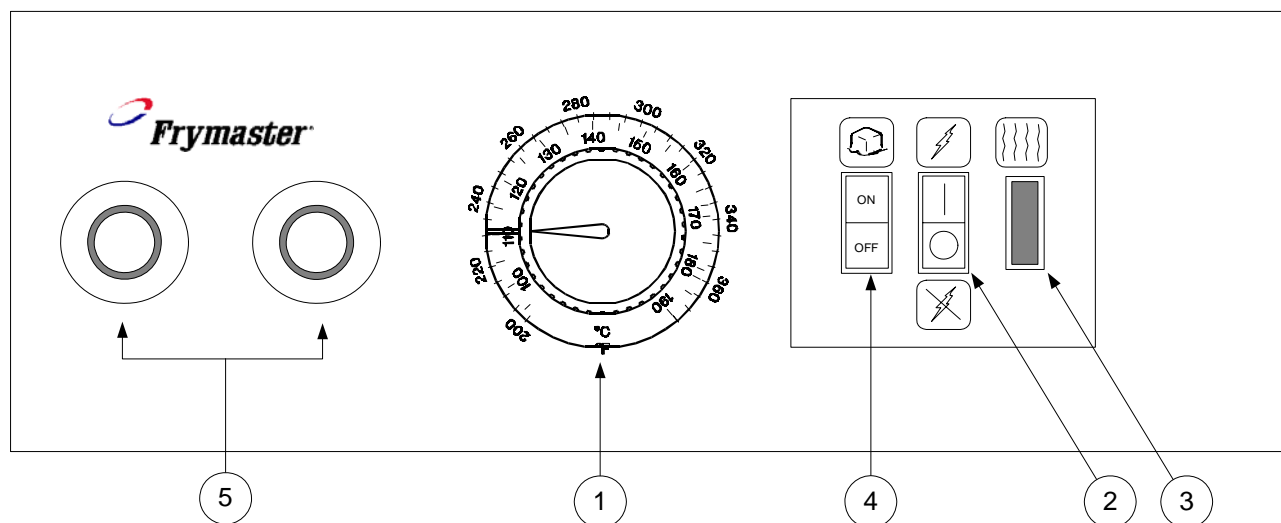
   c. Tenere salda la manopola e stringere la vite di regolazione.

d. Ricontrollare la lettura del termometro o pirometro e la temperatura dell'impostazione della manopola di controllo la volta successiva che la spia della modalità di riscaldamento si accende.

e. Ripetere i Passi da 4-a a 4-d finché la lettura del termometro o pirometro e l'impostazione della manopola non coincidono con tolleranza di 2°C.

f. Se non si riesce a eseguire la calibrazione, rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato.

4. Rimuovere la sonda del termometro o pirometro.

CAPITOLO 5
ISTRUZIONI OPERATIVE DEL CONTROLLER DEL TERMOSTATO

ARTICOLO	DESCRIZIONE
1	Manopola di controllo della temperatura – Utilizzata per impostare il controller del termostato alla temperatura desiderata.
2	Interruttore ON/OFF – Attiva/disattiva l'alimentazione ai componenti della friggitrice. L'interruttore s'illumina quando attivato.
3	Spia modalità di riscaldamento – Indica che l'unità si sta riscaldando.
4	Spia del ciclo di scioglimento – Indica che l'unità è operativa nella modalità di ciclo di scioglimento. La friggitrice rimarrà nel ciclo di scioglimento finché l'interruttore non viene spento.
5	Timer di sollevamento del cestello opzionali – Quando premuti abbassano il rispettivo sollevatore del cestello. Quando il timer scade, il cestello viene sollevato.

INTRODUZIONE

Il controller del termostato utilizza un termostato connesso direttamente a una manopola di temperatura montata sul pannello di controllo. Ruotando la manopola sulla temperatura di cottura desiderata si regola fisicamente il controllo del termostato su tale temperatura. Ponendo l'interruttore ON/OFF in posizione **ON** si alimentano i componenti della friggitrice determinando l'accensione dell'interruttore stesso. Ponendo l'interruttore di ciclo di scioglimento sulla posizione ON, la friggitrice esegue un ciclo di accensioni per pochi secondi e di spegnimento per un periodo più lungo. Lo scopo e di impedire scottature dovute al grasso di cottura e il surriscaldamento della vasca o degli elementi durante il graduale scioglimento dei blocchi di grasso di cottura. Inoltre, questo interruttore s'illumina quando in posizione ON. La spia di indicazione della modalità di riscaldamento s'illumina quando la friggitrice si trova al di sotto del punto prestabilito.

⚠ PERICOLO
Non annullare mai la modalità di ciclo di scioglimento se si utilizza grasso di cottura solido.

⚠ ATTENZIONE
La friggitrice rimarrà nella modalità di ciclo di scioglimento finché questa non viene spenta ponendo l'interruttore di ciclo di scioglimento in posizione "OFF".

Il controller del termostato non richiede alcuna programmazione – l'operatore deve solo impostare la manopola del termostato alla temperatura di cottura desiderata. Tuttavia, il controller richiede di tanto in tanto la calibrazione eseguita da un centro di assistenza autorizzato, generalmente ogni sei mesi.

Sulle friggitrici dotate di timer di sollevamento del cestello, la pressione del tasto al centro del timer determina l'abbassamento del cestello nella vasca. Al termine del tempo di cottura specificato, il timer solleva il cestello dalla vasca. Il tempo di cottura viene impostato ruotando la manopola in senso orario finché il segno sull'indice non indica il tempo di cottura desiderato.

Sebbene montati sullo stesso pannello di controllo, i timer di sollevamento del cestello sono totalmente indipendenti dal controller.